MANUALE D’USO — IT

INSTRUCTION MANUAL — GB-IE

MANUEL D'UTILISATION — FR-BE

GEBRAUCHSANWEISUNG — DE-BE

CANTINA
WINE CELLAR
CAVE À VIN
WEINKÜHLSCHRANK

Inhaltsverzeichnis

DE-BE

1. UMWELT - ENTSORGUNGSHINWEISE 52
2. HINWEISE ZUM GEBRAUCH 53
3. SICHERHEITSHINWEISE 54
4. INSTALLATION UND ANSCHLUSS 55
4.1 Aufstellung und Nivellierung des Geräts 56
4.2 Stromanschluss 56
4.3 Abmessungen 56
5. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN 57
6. VOR DER INSTALLATION 57
7. FUNKTIONSWEISE 58
7.1 Steuerelektronik 58
7.2 Temperaturanzeige 58
7.3 Temperaturregelung 58
7.4 Untertemperaturalarm 59
7.5 Lagertemperatur 59
7.6 Anordnen der Flaschen 61
7.7 Praktische Ratschläge für die Lagerung und die Degustation 61
8. ZUBEHÖR 62
9. PFLEGE UND REINIGUNG 62
9.1 Abtauen des Weinkühlraums 62
9.2 Reinigung des Weinkühlschranks 62
9.3 Ausschalten des Weinkühlschranks 62
9.4 Betriebsgeräusche 63
9.5 Erkennung und Beseitigung möglicher Störungsursachen. 64
10. EINIGE RATSCHLÄGE ZUR SENKUNG DES ENERGIEVERBRAUCHS 66

***ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR**: Sie richten sich an den **Fachmann**, der mit der Installation, der Inbetriebsetzung und der Abnahme des Geräts betraut ist.*

***ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER**: Sie enthalten Empfehlungen für den Gebrauch, sowie die Beschreibung der Bedienelemente und der korrekten Reinigung und Pflege des Geräts.*

1. UMWELT - ENTSORGUNGSHINWEISE

FÜR DIE VERPACKUNG UNSERER WEINKÜHLSCHRÄNKE WERDEN UNWELTFREUNDLICHE UND RECYCELBARE MATERIALIEN VERWENDET, DIE DIE UMWELT NICHT BELASTEN. WIR BITTEN SIE, IHRERSEITS FÜR EINE KORREKTE ENTSORGUNG DES VERPACKUNGSMATERIALS ZU SORGEN. INFORMIEREN SIE SICH BEI IHREM FACHHÄNDLER ODER BEI DEN ÖRTLICH ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDEN ÜBER DIE ADRESSEN DER SAMMEL-, RECYCEL- UND ENTSORGUNGSSTELLEN.

LASSEN SIE DIE VERPACKUNG ODER TEILE DAVON NICHT UNBEAUFSICHTIGT LIEGEN. SIE KÖNNEN EINE ERSTICKUNGSGEFAHR FÜR KINDER DARSTELLEN. DIES GILT VOR ALLEM FÜR PLASTIKTÜTEN.

WICHTIG: **AUCH IHR ALTES GERÄT MUSS VORSCHRIFTSMÄßIG ENTSORGT WERDEN.**
ÜBERGEBEN SIE DAS GERÄT DER SAMMELSTELLE FÜR AUSGEDIENTE HAUSHALTSGERÄTE. DURCH EINE KORREKTE ENTSORGUNG KÖNNEN WERTVOLLE WERKSTOFFE DEM RECYCLING ZUGEFÜHRT WERDEN. KÜHLGERÄTE ENTHALTEN GASE, DIE UMWELTSCHÄDLICH SEIN KÖNNEN. DAHER MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS DIE LEITUNGEN DES KÄLTEMITTELKREISES NICHT BESCHÄDIGT WERDEN, BEVOR DER ZUSTÄNDIGE ENTSORGUNGSDIENST DAS HAUSHALTSGERÄT ABHOLT.

BEVOR SIE IHR GERÄT ZUM ABFALL GEBEN, ENTFERNEN SIE BITTE UNBEDINGT DIE TÜREN UND LASSEN SIE DIE EINSÄTZE IN DERSELBEN POSITION WIE WÄHREND DES GEBRAUCHS, UM ZU VERHINDERN, DASS SPIELENDE KINDER VERSEHENTLICH IN DEN ZELLEN EINGESPERRT BLEIBEN. SCHNEIDEN SIE AUßERDEM DAS NETZKABEL DURCH UND BESEITIGEN SIE ES ZUSAMMEN MIT DEM STECKER.

ES IST GESETZLICH VERBOTEN, DAS GERÄT AN EINEM HIERZU NICHT GEEIGNETEN ORT ZU ENTSORGEN.

2. HINWEISE ZUM GEBRAUCH

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: SIEHE DIE INSTALLATIONSANLEITUNG FÜR DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE ODER GASGERÄTE UND FÜR DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN.
IN IHREM INTERESSE UND ZU IHRER SICHERHEIT SCHREIBT DAS GESETZ VOR, DASS INSTALLATION UND WARTUNG ALLER ELEKTROGERÄTE VON FACHPERSONAL IN EINKLANG MIT DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORGENOMMEN WERDEN MÜSSEN.
GAS- UND ELEKTROGERÄTE MÜSSEN STETS VON KOMPETENTEN PERSONEN AUSGESCHALTET WERDEN.

DIESES HANDBUCH IST INTEGRALER BESTANDTEIL DES GERÄTS. ES MUSS FÜR DIE GESAMTE LEBENSDAUER DES GERÄTS IN REICHWEITE AUFBEWAHRT WERDEN. **VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS SOLLTEN DAS HANDBUCH UND ALLE IN IHM ENTHALTENEN ANWEISUNGEN AUFMERKSAM GELESEN WERDEN. DIE INSTALLATION MUSS VOM FACHMANN IN EINKLANG MIT DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN AUSGEFÜHRT WERDEN.** DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IN EINEM HAUSHALT BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN AKTUELL GELTENDEN **EU-RICHTLINIEN**. DAS GERÄT WURDE FÜR FOLGENDE FUNKTIONEN KONZIPIERT: **KÜHLEN VON GETRÄNKEN.** JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS ZWECKWIDRIG ANZUSEHEN.
DER HERSTELLER ÜBERNIMMT IM FALLE EINES ANDEREN ALS DES VORGESEHENEN GEBRAUCHS KEINE HAFTUNG.

DIESES GERÄT KEINESFALLS ZUM KÜHLEN VON RÄUMEN VERWENDEN.

DIESES GERÄT VERFÜGT ÜBER DIE KENNZEICHNUNG GEMÄSS DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE).
DIESE RICHTLINIE DEFINIERT DIE BESTIMMUNGEN FÜR DIE SAMMLUNG UND DAS RECYCLING VON ALTGERÄTEN, DIE FÜR ALLE MITGLIEDSTAATEN GELTEN.

DIE ÖFFNUNGEN UND SCHLITZE FÜR DIE LÜFTUNG UND DIE WÄRMEABFÜHRUNG NICHT VERDECKEN.

EINE ZU NIEDRIGE EINSTELLUNG DER THERMOSTATEN WÄHREND DER WARMEN JAHRESZEITEN FÜHRT ZU EINER BETRÄCHTLICHEN ERHÖHUNG DER EISBILDUNG AUF DER RÜCKWAND DES GERÄTS, WAS EINE DEUTLICHE MINDERUNG SEINES WIRKUNGSGRADS MIT SICH BRINGT. IM SOMMER, WENN ES HEIß IST UND DIE LUFTFEUCHTIGKEIT SEHR HOCH IST, EMPFIEHLT ES SICH, DEN WEINKÜHLSCHRANK RELATIV HOCH EINZUSTELLEN, UM EINE ÜBERMÄßIGE EISBILDUNG AUF DER RÜCKWAND DER ZELLE ZU VERMEIDEN, DA SICH DIES NEGATIV AUF DEN WIRKUNGSGRAD NIEDERSCHLAGEN WÜRDE.

DIE FLÄCHE AUF DER RÜCKSEITE DES GERÄTS KANN SICH WÄHREND SEINES BETRIEBS STARK ERHITZEN. DIES IST GANZ NORMAL UND KEIN ANZEICHEN FÜR EINE FEHLFUNKTION.

DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEN PRÜFZEICHEN BEFINDET SICH IM WEINKÜHLRAUM UNTEN LINKS.
DAS TYPENSCHILD DARF KEINESFALLS ENTFERNT WERDEN.

ES EMPFIEHLT SICH, DIE GERÄTETÜR VOR ALLEM AUCH IN DEN WARMEN JAHRESZEITEN SO WENIG WIE MÖGLICH ZU ÖFFNEN. WIRD DIE GERÄTETÜR NÄMLICH HÄUFIG UND FÜR LANGE ZEIT GEÖFFNET, KOMMT ES ZU TEMPERATURSPRÜNGEN IN DEN ZELLEN, DIE SICH NEGATIV AUF DIE QUALITÄT UND DIE RICHTIGE LAGERUNG DER WEINE AUSWIRKEN KÖNNEN.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die darauf zurückzuführen sind, dass die oben stehenden Vorschriften missachtet, unbefugte Änderungen an auch nur einem Teil vorgenommen oder nichtoriginale Ersatzteile verwendet wurden.

3. SICHERHEITSHINWEISE

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: SIE RICHTEN SICH AN DEN FACHTECHNIKER, DER DIE INSTALLATION, DIE INBETRIEBNAHME UND DIE ABNAHMEPRÜFUNG DES GERÄTS DURCHFÜHREN MUSS.

DAS GERÄT MUSS IN SEINER VERPACKUNG VON MINDESTENS ZWEI PERSONEN TRANSPORTIERT UND VOM FACHMANN INSTALLIERT WERDEN, UM SCHÄDEN AN PERSONEN ODER SACHEN ZU VERMEIDEN.

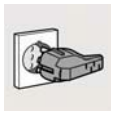
DER KÜHLKREISLAUF DES GERÄTS ENTHÄLT DAS KÄLTEMITTEL R134a.

DAS KÄLTEMITTEL IST AUCH FÜR DIE AUGEN SCHÄDLICH: AUF AUSTRETENDES KÄLTEMITTEL ACHTEN.

DAS GERÄT ZUM TRANSPORTIEREN NICHT AN DER TÜR ODER AM GRIFF ZIEHEN.
DARAUF ACHTEN, DASS SICH DIE TÜR NICHT SCHLIESST UND IHRE FINGER EINKLEMMT.

SOLLTEN BEI DER INSTALLATION TRANSPORTSCHÄDEN ODER HERSTELLUNGSFEHLER FESTGESTELLT WERDEN, UNVERZÜGLICH DAS NÄCHSTGELEGENE KUNDENDIENSTZENTRUM BENACHRICHTIGEN.

FÜR DIE INSTALLATION UND DEN ANSCHLUSS UNBEDINGT AUSSCHLIEßLICH DIE ANWEISUNGEN IM VORLIEGENDEN HANDBUCH BEFOLGEN.



IM FALLE EINER FUNKTIONSSTÖRUNG DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN, UM DAS GERÄT VOM STROMNETZ ZU TRENNEN. HIERBEI NICHT AM NETZKABEL, SONDERN STETS AM NETZSTECKER SELBST ZIEHEN.

ALLE NICHT IM VORLIEGENDEN HANDBUCH BESCHRIEBENEN REPARATUREN UND EINGRIFFE MÜSSEN VON EINEM FACHTECHNIKER EINER UNSERER KUNDENDIENSTZENTREN AUSGEFÜHRT WERDEN. **KEINESFALLS VERSUCHEN, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.**

NIEMALS IM GERÄT SPRAYDOSEN AUFBEWAHREN, DIE EIN ENTFLAMMBARES GAS ENTHALTEN. DURCH EVENTUELL AUSTRETENDES GAS KANN ES ZU SCHWEREN UNFÄLLEN KOMMEN.

DER GEBRAUCH VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN (Z.B. EISMASCHINEN ODER MIXER) INNERHALB DES GERÄTS IST VERBOTEN.

DIE ABLAGEROSTE UND SCHUBFÄCHER DES GERÄTS NICHT ZUM ABSTÜTZEN ODER ALS TRITTSTUFE VERWENDEN.

DAS GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH DURCH ERWACHSENE PERSONEN BESTIMMT. HALTEN SIE KINDER FERN UND ERLAUBEN SIE IHNEN NICHT, DAS GERÄT ZUM SPIELEN ZU VERWENDEN.

4. INSTALLATION UND ANSCHLUSS

Den Weinkühlschrank in jedem Fall in einer trockenen Umgebung aufstellen, in der ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet ist. Das Gerät darf weder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt noch im Freien aufgestellt werden. Je nach der (auf dem Typenschild im Weinkühlraum angegebenen) Klimaklasse kann das Gerät unter verschiedenen Temperaturbedingungen verwendet werden:

Klasse	Umgebungstemperatur
SN (Normal erweitert)	+10° C bis +32° C
N (Normal)	+16° C bis +32° C
ST (Subtropen)	+18° C bis +38° C
T (Tropen)	+18° C bis +43° C

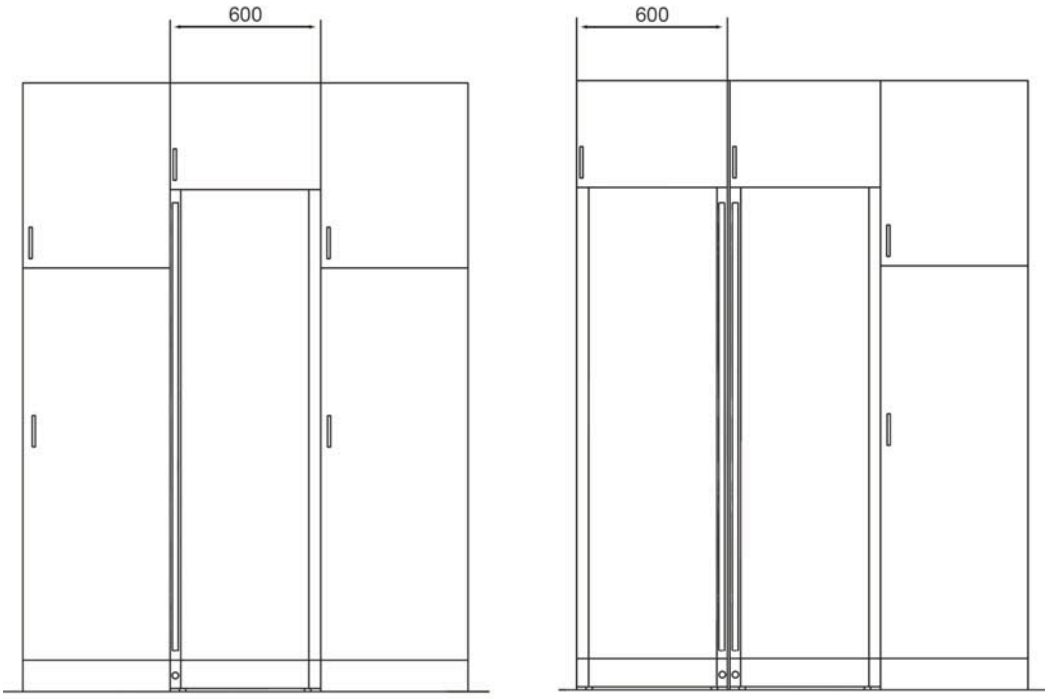
Stellen Sie den Weinkühlschrank möglichst nicht in der Nähe von Wärmequellen auf. Falls sich dies als unvermeidbar erweisen sollte, muss eine passende Isolierplatte verwendet werden, um den einwandfreien Betrieb des Geräts nicht zu beeinträchtigen. Ansonsten muss das Gerät mindestens 3 cm von Elektro- oder Gasherden, und mindestens 30 cm von Verbrennungs-Heizsystemen bzw. Heizkörpern aufgestellt werden.

Um eine korrekte Kühlung des Verflüssigers sicherzustellen, darf der Weinkühlschrank nicht zu nah an der Wand aufgestellt werden. Einen Mindestabstand von 5 cm zwischen der Rückwand des Geräts und der Wand des Raums einhalten. Hinter dem Weinkühlschrank ist eine Öffnung von mindestens 200 cm^2 vorzusehen. Wenn der Weinkühlschrank unter einem Hängeschrank aufgestellt wird, muss der Abstand vom Hängeschrank mindestens 5 cm betragen.

Wenn das Gerät auf Parkettboden oder Linoleum aufgestellt wird, vorsichtig vorgehen, um den Fußboden nicht zu zerkratzen oder zu beschädigen.

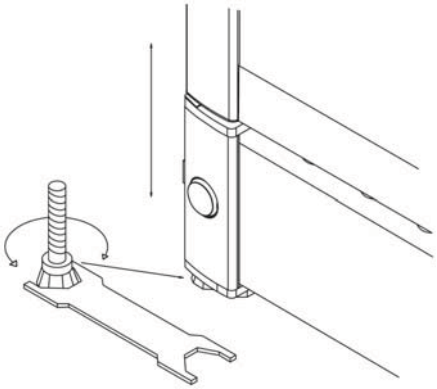
Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche auf. Kein Gestell o.ä. verwenden.

Das Gerät kann freistehend gegen eine Wand gestellt, eingebaut oder neben anderen Geräten aufgestellt werden (siehe die nachstehenden Abbildungen).



4.1 Aufstellung und Nivellierung des Geräts

Stellen Sie den Weinkühlschrank auf einem stabilen und ebenen Untergrund auf. Zum Ausgleichen von Unebenheiten des Fußbodens verfügt das Gerät über 2 regulierbare Stellfüße. Zum waagrechten Ausrichten des Geräts die Schraube wie in Abbildung 1 gezeigt drehen.

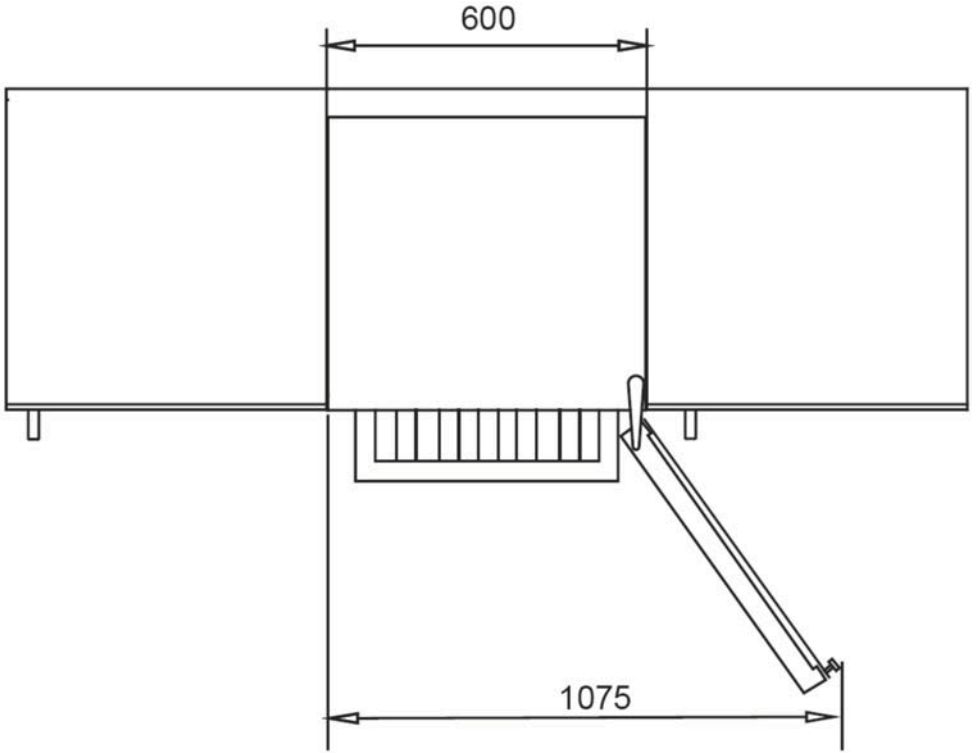


4.2 Stromanschluss

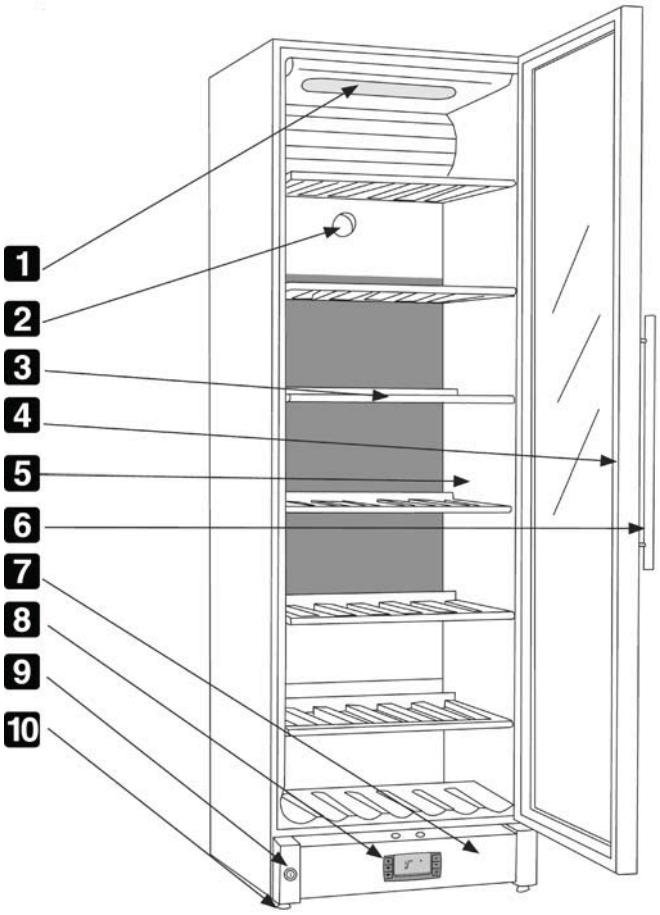
Nachdem der Weinkühlschrank richtig aufgestellt wurde, vor dem ersten Einschalten etwa zwei Stunden abwarten. Dann das Netzkabel des Geräts an eine geerdete Steckdose anschließen, die gemäß den Vorschriften über die elektrische Sicherheit installiert ist. Nennspannung und -frequenz sind auf dem Typenschild in der Zelle angegeben. Stromanschluss und Erdung müssen gemäß den geltenden Gesetzen und Vorschriften ausgeführt werden. Das Gerät verträgt kurze Spannungsschwankungen innerhalb eines Bereichs von 85 bis 110% der Nennspannung. Der Austausch des Netzkabels darf nur von einem Fachtechniker unseres Kundendiensts vorgenommen werden.

4.3 Abmessungen

In der nachstehenden Zeichnung sind die maximalen Außenmaße des Geräts mit geöffneter Tür angegeben.



5. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN



1 INNENBELEUCHTUNG

2 AKTIVKOHLEFILTER

3 ABLAGEFLÄCHEN AUS HOLZ

4 DICHTUNG

5 TYPENSCHILD

6 TÜRGRIFF

7 SOCKELLEISTE

8 BEDIENFELD

9 SCHLOSS

10 STELLFÜSSE

6. VOR DER INSTALLATION

Die Verpackungsabfälle nicht unbeaufsichtigt in der Wohnung liegen lassen. Die verschiedenen Abfallmaterialien der Verpackung trennen und zur nächsten Sammelstelle bringen.

Es empfiehlt sich, das Gerät innen zu reinigen, um alle Rückstände des Herstellungsprozesses zu entfernen. Ausführliche Informationen zur Reinigung finden Sie im Kapitel „9. Pflege und Reinigung“.

Bei der ersten Inbetriebnahme und wenn das Gerät längere Zeit vom Stromnetz getrennt war, muss man nach dem Einschalten rund 2 Stunden abwarten, bevor man die Flaschen im Gerät lagert.

7. FUNKTIONSWEISE

7.1 Elektronische Steuerung

Die elektronische Steuerung garantiert die Erhaltung der eingestellten Temperatur im oberen und unteren Bereich des Gerätes. Die Erhaltung erfolgt mittels einer fortschrittlichen Steuerung des Kühlsystems, des Widerstands und des Gebläses. Die eingestellte Temperatur wird bei Stromausfall gespeichert.

Die elektronische Steuerung besitzt die folgenden Funktionen:
- On-Off-Schalter
- Lichtschalter*
- Temperatureinstellung
- Temperaturanzeige
- Alarmanzeige bei zu hoher oder zu niedriger Temperatur

* Das Licht kann immer eingeschaltet bleiben oder nur beim Öffnen der Tür angehen.

7.2 Temperaturanzeige

Das Display zeigt die effektive Temperatur an. Die oben auf dem Display stehenden Ziffern zeigen die Temperatur im oberen Bereich des Gerätes an, während die Ziffern auf der unteren Seite des Displays die Temperaturen im unteren Bereich des Gerätes anzeigen.
Die Temperaturanzeige ist mit einem eingebauten Filter versehen, der die effektive Temperatur in den Flaschen angibt. Demnach reagiert die Anzeige nicht bei kurz andauernden Veränderungen der Lufttemperatur.

7.3 Temperatureinstellung

Das Thermostat ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Die Vorrichtung wird durch gleichzeitiges Drücken der Knöpfe „Pfeil hoch und Pfeil runter“ aktiviert. Nach etwa 3 Sekunden beginnt die Anzeige „Pof“ auf dem Display zu blinken. Die aktuellen Temperaturen werden wie üblich angezeigt. Die eingestellten Temperaturen können zudem durch jeweiliges Drücken der Tasten SET1 und SET2 veranschaulicht werden.
Die Kindersicherung wird durch gleichzeitiges Drücken der Knöpfe „Pfeil hoch und Pfeil runter“ deaktiviert.
Nach etwa 3 Sekunden beginnt die Anzeige „Pon“ auf dem Display zu blinken und es kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

7.4 Temperatureinstellung für den oberen Bereich des Gerätes

Drücken Sie SET1. Die Temperatur im oberen Bereich des Gerätes kann nun mithilfe der Knöpfe „Pfeil hoch und Pfeil runter“ vermindert oder erhöht.
Die Temperatur kann zwischen 8 und 22°C eingestellt werden, um nicht Gefahr zu laufen, dass eine Temperatur unter dem Bezugswert des Temperatursensors im unteren Bereich des Gerätes eingestellt wird.

7.5 Temperatureinstellung für den unteren Bereich des Gerätes

Drücken Sie SET2. Die Temperatur im unteren Bereich des Gerätes kann nun mithilfe der Knöpfe „Pfeil hoch und Pfeil runter“ vermindert oder erhöht. Die Temperatur kann zwischen 5 und 22°C eingestellt werden, um nicht Gefahr zu laufen, dass eine Temperatur über dem Bezugswert des Temperatursensors im oberen Bereich des Gerätes eingestellt wird.

7.6 Alarmanzeigen

Es besteht eine Alarmanzeige für den Sensor für niedrige Temperatur und eine Alarmanzeige für die Überschreitung der Temperaturschwelle des Sensors für hohe Temperatur.
Die Alarmanzeige besteht aus einem akustischen Signal und einer Anzeige, die auf dem Display erscheint.

- Alarmanzeige bei zu hoher Temperatur Signal + abwechselnde Anzeige auf dem Display von „Hi“ und der effektiven Temperatur
- Alarmanzeige bei zu niedriger Temperatur Signal + abwechselnde Anzeige auf dem Display von „Lo“ und der effektiven Temperatur

Die Alarmanzeigen der Temperatur sind von den Bezugswerten abhängig. Die Position 5 der Alarmschwelle für zu niedrig liegender Temperatur entspricht 3 Grad. Die Alarmanzeige wird aktiviert, wenn die Temperatur 10 Minuten lang unter 3°C liegt.

Das akustische Signal kann durch Drücken eines beliebigen Knopfes des Thermostats deaktiviert werden. Drücken Sie den Knopf On/Off, um die auf dem Display veranschaulichte Alarmanzeige zu deaktivieren. Drücken Sie erneut den Knopf, um den Kompressor wiederherzustellen.

7.7 Lagertemperatur

Wie Sie sicherlich wissen, muss ein Wein mit der richtigen Temperatur gelagert und konsumiert werden, damit man in den vollen Genuss seiner organoleptischen Eigenschaften kommt. Nachstehend finden Sie eine Tabelle mit den geeigneten Temperaturen für die verschiedenen Weinsorten.

WEIN	TEMPERATUR
Junge Weißweine	10° -12° C
Reife Weißweine	12° -14° C
Junge und leichte Roséweine	10° -12° C
Reife und volle Roséweine	12° -14° C
Neue Rotweine	10° -14° C
Junge leichte Rotweine mit geringem Tanningehalt	14° -16° C
Reife, tanninhaltige volle Rotweine	16° -18° C
Sehr reife und edle Rotweine	16° -18° C
Süße und aromatische Schaumweine	8° C
Süße und aromatische rote Schaumweine	10° -12° C
Schaumweine „Charmat-Methode“	8° -10° C
Schaumweine „Methode Charmat lungo“	10° -12° C
Schaumweine „klassische Methode ohne Jahrgang“	8° -10° C
Schaumweine „klassische Methode mit Jahrgang“	10° -12° C
Passito-Weine und süße Weine	10° -18° C
Likörweine	10° -18° C

7.7.1 Weißweine

Weißweine haben im Allgemeinen gegenüber den Rotweinen einen höheren Säuregehalt und einen geringeren Tanningehalt.
Um in den vollen Genuss der Charakteristika eines sauren Getränks zu kommen, muss man es im Allgemeinen bei einer niedrigeren Temperatur als andere Getränke lagern. Aus diesem Grund müssen diese Weine bei einer Temperatur zwischen 10° C und 14° C gelagert werden.
Junge, frische und aromatische Weißweine können auch mit einer Temperatur von 10° C serviert werden, während die weniger aromatischen Weißweine eine Temperatur von 12° C erfordern. Weiche und reife Weißweine, die einige Jahre in der Flasche gereift sind, ertragen höhere Temperaturen und können mit einer Temperatur zwischen 12° C und 14° C serviert werden.
Serviert man einen Weißwein mit höheren Temperaturen, betont man seine „süßen" Züge zuungunsten der Säure und der Würze, die hingegen als angenehme und gewünschte Merkmale dieses Typs von Wein angesehen werden.

7.7.2 Roséweine

Für das Servieren von Roséweinen gilt im Allgemeinen dasselbe wie für Weißweine. Doch muss man den Tanningehalt dieser Weine beachten und sie folglich mit einer höheren Temperatur servieren, damit sie nicht zu adstringierend werden. Junge und frische Roséweine werden, sofern ihr Tanningehalt dies zulässt, mit einer Temperatur zwischen 10° C und 12° C serviert. Robustere und vollere sowie reifere Roséweine kann man hingegen mit einer Temperatur zwischen 12° C und 14° C servieren.

7.7.3 Rotweine

Die Serviertemperatur von Rotweinen hängt von vielen Faktoren ab. Doch angesichts ihre Tanningehalts und ihrer weniger sauren Natur als Weißweine werden sie gewöhnlich mit höheren Temperaturen serviert. Junge Rotweine mit geringem Tanningehalt werden gewöhnlich mit einer Temperatur zwischen 14° C und 16° C serviert. Bei volleren Rotweinen sind auch 16° C und in Ausnahmefällen auch 18° C möglich.
Junge, tanninhaltige und wenig strukturierte Rotweine können auch mit einer Temperatur zwischen 12° C und 14° C serviert werden, und doch sehr angenehm sein, ohne sich als adstringierend zu erweisen. Diese Regel gilt in jedem Fall für neue Weine, die dank des besonderen Weinherstellungsverfahrens einen geringen Tanningehalt haben und kälter als andere Rotweine serviert werden können.

7.7.4 Schaumweine

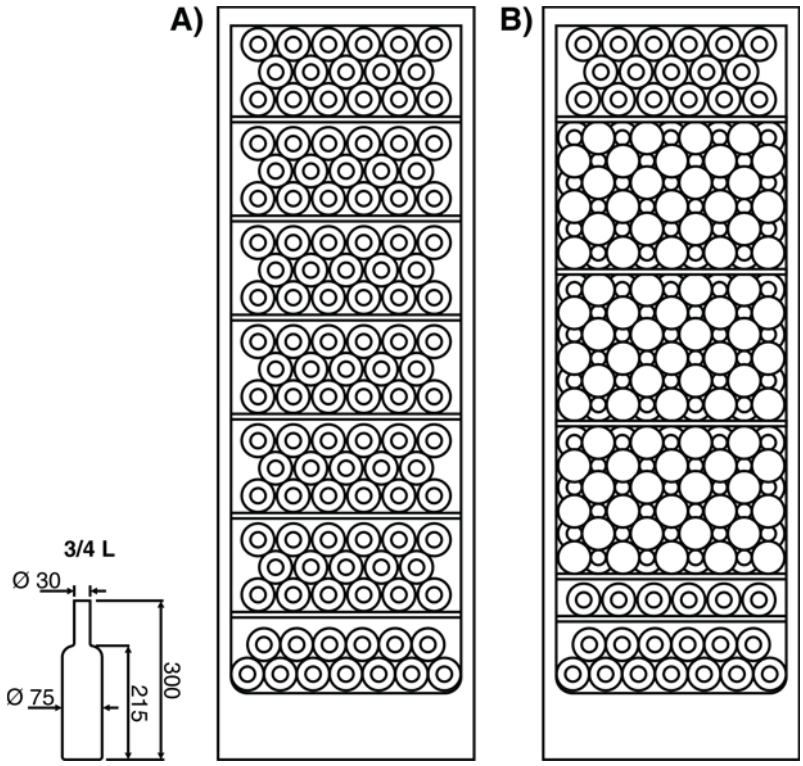
Angesichts der beachtlichen Vielzahl von Schaumweinsorten hat es wenig Sinn, eine gültige Regel für alle Schaumweine aufzustellen. Süße und aromatische weiße Schaumweine werden mit einer Temperatur von 8° C serviert. Dank ihres Aromas können sie nämlich niedrige Temperaturen vertragen. Süße rote Schaumweine wie der Brachetto können mit einer Temperatur zwischen 10° C und 12° C serviert werden. Auch in diesem Fall ertragen die aromatischeren Schaumweine niedrigere Temperaturen bis 8° C, während bei Schaumweinen mit einem höheren Tanningehalt die Temperatur auch bis 14° C erhöht werden muss.
Die trockenen Schaumweine, die nach der „Charmat-Methode" oder der „Martinotti-Methode" hergestellt werden, wie z.B. einige Prosecco, können mit einer Temperatur zwischen 8° C und 10° C serviert werden.
Eine besondere Betrachtung erfordern die nach der „klassischen Methode" und nach der „méthode Champenoise" hergestellten Schaumweine wie der Champagner. Diese Schaumweine werden im Allgemeinen mit einer Temperatur zwischen 8° C und 10° C serviert. Wenn es sich jedoch um wichtige Jahrgänge oder um lange Zeit gereifte Schaumweine handelt, sind auch bis 12° C erlaubt, um die Entfaltung der komplexen Aromen zu gestatten, die sich langsam und mühsam im Laufe der Zeit entwickelt haben.

7.7.5 Passito-Weine und Likörweine

Diese beiden Weinsorten haben im Allgemeinen einen hohen Alkoholgehalt und sind oft süß. Doch gibt es trockene Likörweine wie z.B. den Marsala, die einen unwahrnehmbar geringen Zuckergehalt haben. Bei diesen Weinen muss die Serviertemperatur in Abhängigkeit von den Merkmalen gewählt werden, die man hervorheben will. Soll der süße Charakter, die Komplexität seines Dufts und seine Herbheit, sollte man ihn mit einer hohen Temperatur - zwischen 14° C und 18° C - servieren, wobei man berücksichtigen muss, dass in diesem Fall auch der Alkohol hervorgehoben wird.
Will man hingegen die Frische eines Weins unterstreichen oder seinen süßen Geschmack abmildern, muss man ihn mit einer niedrigeren Temperatur zwischen 10° C und 14° C servieren.
Trockene, frische und junge Likörweine können auch mit Temperaturen von weniger als 10° C serviert werden. Auf diese Weise wird der Alkohol sehr viel weniger wahrgenommen. In jedem Fall sollte man daran denken, dass die Aromen um so weniger zur Entfaltung kommen, je niedriger die Temperatur ist. Die Annehmlichkeit und die Komplexität des typischen Dufts dieser Weine ist ein geschätztes und interessantes Merkmal: Werden sie zu kalt serviert, opfert man diesen wichtigen Aspekt.

7.8 Anordnen der Flaschen

Auf den Ablageflächen des Weinkühlschranks können je nach Lagermethode bis zu **198 750-ml**-Flaschen Bordeaux angeordnet werden. Die nachstehenden Abbildungen illustrieren die zwei traditionellen Methoden für die Lagerung von 0,75-l-Flaschen. Schema A erlaubt die Lagerung von 115 Flaschen und Schema B von bis zu 198 Flaschen.
Bei Flaschen anderer Form und Größe kann sich diese Zahl ggf. verringern.
Damit die Luftzirkulation im Weinkühlraum nicht behindert wird, müssen die Flaschen so angeordnet werden, dass ihr Boden nicht die hintere Wand berührt.
Flaschen mit warmem Inhalt sollten Sie bis auf Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor Sie sie in den Weinkühlschrank legen.



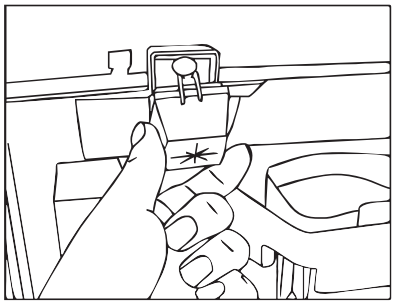
7.9 Praktische Ratschläge für die Lagerung und die Degustation

- Flaschenweine müssen außerhalb ihrer Verpackung (Kartons oder Kisten) gelagert werden.
- Offene Flaschen müssen so angeordnet werden, dass der Wein den Flaschenkorken vollständig bedeckt. Zwischen dem Korken und der Flüssigkeit darf keine Luft sein.
- Vor dem Servieren muss der Wein langsam auf seine optimale Degustationstemperatur gebracht werden: Roséwein muss zum Beispiel rund 2 bis 3 Stunden und Rotwein 3 bis 4 Stunden vorher auf den Tisch gestellt werden. Weißwein wird hingegen direkt aus dem Kühlschrank serviert. Schaumweine und Champagner müssten kurz vor der Degustation im Kühlschrank gekühlt werden.

8. ZUBEHÖR

Abstandhalter

Der Abstandhalter auf der Rückseite des Geräts garantiert eine ausreichende Luftzirkulation. Die beiden Abstandhalterhälften aufeinander klappen und dann auf der Oberseite des Geräts einhängen.



9. PFLEGE UND REINIGUNG

Das Gerät muss vor jedem Eingriff zunächst vom Stromnetz getrennt werden.

9.1 Abtauen des Weinkühlraums

Der Weinkühlschrank ist mit einer automatischen Abtaufunktion ausgestattet. Während des normalen Betriebs des Geräts bildet sich, solange der Kompressor läuft, an der Rückwand Reif, der taut, wenn der Kompressor abgeschaltet ist. Wenn der Kompressor nicht läuft, taut der Reif, der sich an der Rückwand angesammelt hat, und das Tauwasser tropft in die Öffnung am Zellenboden. Von da wird es in die Schale über dem Kompressor geleitet, wo es verdampft.

Achtung: Die Reifbildung an der Rückwand kann mit Änderung der klimatischen Bedingungen (Temperatur und Feuchtigkeit) und der Häufigkeit, mit der die Tür geöffnet wird, der Betriebstemperatur des Geräts, und der Anzahl der gelagerten Flaschen variieren.

Die Bildung von Kondensat auf den Innenwänden des Weinkühlschranks während des normalen Betriebs ist ganz normal und kein Anzeichen für eine Fehlfunktion.

9.2 Reinigung des Weinkühlschranks

Vor der Reinigung muss der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden. Reinigen Sie das Gerät außen nur mit Wasser und einem milden Flüssigreiniger oder mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für waschbare Oberflächen (zum Beispiel Glasreiniger). Benutzen Sie für die lackierten Flächen keine Produkte, die scheuernde oder aggressive Substanzen enthalten, noch Säuren oder chemische Lösemittel. Benutzen Sie zur Reinigung einen Schwamm oder ein weiches Tuch.

Benutzen Sie für die Innenreinigung des Geräts keine Dampfreiniger, sondern dieselben Mittel wie für die Außenreinigung.

Spülen Sie die herausnehmbaren Holzteile nicht in der Spülmaschine, sondern einfach mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel oder Wasser und Essig. Achten Sie darauf, dass Wasser und Reinigungsmittel nicht mit den elektrischen Teilen der Beleuchtung in Berührung kommen.

Reinigen Sie die Dichtungen mit lauwarmem Wasser und trocknen Sie sie gründlich ab.

Achten Sie darauf, dass sich die Ablassbohrung für das Tauwasser nicht mir Reinigungsrückständen (Schaum oder Seife) verstopft. Halten Sie dieses Loch frei und säubern Sie es regelmäßig mit einem Zahnstocher.

Da der einwandfreie Betrieb des Geräts durch eine zu starke Ansammlung von Staub und Schmutz auf seiner Rückseite beeinträchtigt werden kann, muss diese regelmäßig mit einem Tuch gereinigt werden.

9.3 Ausschalten des Weinkühlschranks

Wenn Sie den Weinkühlschrank für längere Zeit nicht benutzen wollen, müssen Sie die Taste ⏻ auf dem Bedienfeld drücken. Entleeren Sie anschließend die Zelle, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und trocknen Sie nach dem Abtauen die restliche angesammelte Feuchtigkeit. Lassen Sie die Tür angelehnt, damit sich nicht durch die Feuchtigkeit und die stehende Luft unangenehme Gerüche bilden können.

Es empfiehlt sich, das Gerät nicht länger als 3 oder 4 Tage unkontrolliert zu lassen. Bei längerem Fernbleiben ist es besser, den Weinkühlschrank auszuschalten.

9.4 Betriebsgeräusche

Die Kühlung des Weinkühlraums erfolgt mit Hilfe eines Kompressors. Der Kompressor schaltet sich ein, um die eingestellte Temperatur im Innern der Zelle aufrecht zu erhalten; nötigenfalls arbeitet er je nach Kühlbedarf auch im Dauerbetrieb. Wenn der Kompressor einschaltet, ertönt ein brummendes Geräusch, das nach ein paar Minuten leiser wird. Weitere normale Betriebsgeräusche des Kühlschranks sind ein gluckerndes Geräusch und ein Rauschen, die durch das in den Leitungen des Kältekreises strömende Kältemittel verursacht werden. Diese Geräusche sind vollkommen normal und kein Anzeichen für eine Betriebsstörung des Geräts. Sollten die Geräusche zu stark sein, so kann dies unter Umständen an anderen Ursachen liegen. Kontrollieren Sie daher, ob:

- der Weinkühlschrank korrekt auf dem Boden nivelliert ist und während des Kompressorbetriebs nicht vibriert: **Andernfalls müssen Sie die Stellfüße des Geräts besser einstellen**.
- die Ablageflächen korrekt eingebaut sind: **Setzen Sie sie andernfalls richtig ein**.
- **die Flaschen auf den verschiedenen Ablageflächen stabil gelagert sind und sich nicht berühren:** Die durch den Betrieb des Kompressors erzeugte Vibration könnte eine gewisse Geräuschentwicklung zur Folge haben.
- Der Weinkühlschrank sollte **nicht mit Möbeln oder anderen Elektro-Haushaltsgeräten in Berührung kommen**.

9.5 Erkennung und Beseitigung möglicher Störungsursachen.

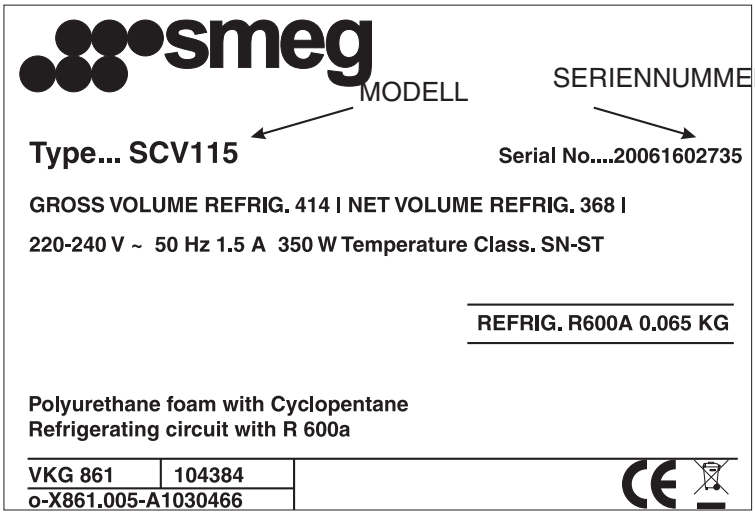
Ihr neuer Kühlschrank wurde auf der Grundlage strengster Qualitätsstandards entwickelt und gebaut. Für den Fall, dass technische Betriebsstörungen auftreten, sollen Sie mit den folgenden Hinweisen in die Lage versetzt werden, die Ursache des Problems selbst festzustellen und gegebenenfalls zu beseitigen, bevor Sie sich an den Kundendienst Ihres Gebiets wenden.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Geräuschvoller Betrieb:		- Siehe Abschnitt „9.4 Betriebsgeräusche“.
Der Kompressor schaltet zu oft ein oder läuft im Dauerbetrieb:	- Unzureichende Kühlung des Kompressors und des Verflüssigers. - Erhöhte Außentemperatur. - Gerätetür zu oft oder zu lange geöffnet.	- Sicherstellen, dass die Rückseite ausreichend belüftet wird (siehe Abschnitt „4. Installation und Anschluss“) und dass der Verflüssiger nicht zu stark verschmutzt ist. - - Die Gerätetür nicht zu oft und zu lange öffnen.
Der Kompressor schaltet nicht ein:	- Schalter ausgeschaltet. - Netzkabel nicht ans Stromnetz angeschlossen. - Steckdose liefert keinen Strom. - Raumtemperatur zu hoch.	- Taste ⏻ drücken. - Netzkabel an die Steckdose anschließen. - Stromversorgungsgesellschaft kontaktieren.
Ungenügende Kühlung des Weinkühlraums:	- Temperatur zu hoch eingestellt (d.h. zu geringe Kühltemperatur). - Zu häufiges oder zu langes Öffnen der Tür.	- Die Temperatur mit den Tasten ▲ und ▼ wie im Abschnitt „7.3 Temperatureinstellung“ beschrieben einstellen. - Tür seltener und so kurz wie möglich öffnen.
Übermäßige Kondensatbildung im Weinkühlraum:	- Sicherstellen, dass die Dichtungen hermetisch am Weinkühlschrank schließen. - Zu häufiges oder zu langes Öffnen der Tür.	- Falls die Dichtung rissig sein sollte, kann versucht werden, sie zu erweichen, indem man sie mit einer Hand zieht und dabei die geschlossenen Finger an der Innenseite entlang gleiten lässt. - Tür seltener und für kürzere Zeit öffnen, vor allem bei Betrieb in warmem, feuchtem Klima.
Wasser am Boden des Weinkühlraums:	- Kondensatablassöffnung verstopft.	- Ablassöffnung freimachen.
Die Türen lassen sich sofort nach dem Schließen nur schwer wieder öffnen:		- Wenn versucht wird, eine Tür sofort nach dem Schließen erneut zu öffnen, muss man viel Kraft aufwenden. Dieses Phänomen wird durch den durch die Kühlung der eingedrungenen Warmluft erzeugten Unterdruck verursacht.

KUNDENDIENST - ANGABEN AUF DEM TYPENSCHILD.

FALLS DIE AN IHREM GERÄT AUFGETRETENEN PROBLEME NICHT OBEN AUFGEFÜHRT SIND UND SIE WEITERE INFORMATIONEN BENÖTIGEN, KÖNNEN SIE SICH AN UNSEREN GEBIETSKUNDENDIENST WENDEN. ADRESSE UND TELEFONNUMMER FINDEN SIE IM TELEFONBUCH IHRES BEZIRKS.

BEI ANFRAGEN AN DEN KUNDENDIENST GEBEN SIE BITTE DAS MODELL DES ERWORBENEN GERÄTS UND DIE SERIENNUMMER AN, DIE SIE DEM TYPENSCHILD IM KÜHLRAUM ENTNEHMEN KÖNNEN.



10. EINIGE RATSCHLÄGE ZUR SENKUNG DES ENERGIEVERBRAUCHS

Nachstehend finden Sie einige einfache und praktische Ratschläge, die es Ihnen erlauben, Ihren Weinkühlschrank optimal zu nutzen und den Energieverbrauch zu senken:

1 **Stellen Sie** den Weinkühlschrank am kühlsten und am besten belüfteten Ort in der Küche, entfernt vom Herd, von den Heizkörpern und vom Fenster auf, damit er keinen Temperatursprüngen ausgesetzt ist.
2 **Der Abstand von der Mauer** muss mindestens 5 cm betragen. So ist um das Gerät ausreichend Raum für eine ordnungsgemäße Belüftung, die zur Vermeidung von Überhitzung und eines zu hohen Energieverbrauchs gewährleistet sein muss.
3 **Achten Sie darauf, dass die Flaschen** nicht die Wände des Weinkühlraums berühren.
4 **Geben Sie** keine noch warmen Flaschen in den Weinkühlschrank. Dies begünstigt nämlich die Reifbildung auf den Wänden.
5 **Der kälteste Bereich** ist der ganz unten. Ordnen Sie daher die Weine in Einklang mit der erforderlichen Temperatur ein.
6 Öffnen Sie die Gerätetür so selten und so kurz wie nötig zum Entnehmen und Lagern der Flaschen. Dies gilt vor allem in der warmen Jahreszeit. Wird die Gerätetür zu oft und zu lang geöffnet, erhöht sich die Temperatur im Kühlraum, was die Qualität und die Konservierung der Weine beeinträchtigen kann und außerdem den Energieverbrauch erhöht, da das Gerät die eingestellte Temperatur wieder erreichen muss.
7 **Unterbrechen Sie die Stromversorgung** und vergewissern Sie sich, dass der Verflüssiger und die Rohrschlange auf der Rückseite des Geräts sauber sind. Die Staubschicht, die sich bildet, bewirkt einen Kälteverlust und erhöht so den Energieverbrauch beträchtlich.
8 Falls der Weinkühlschrank längere Zeit unbenutzt bleiben soll, sollte er geleert und abgeschaltet werden.

0-9193132-02